

## *MENU – Nuziale Classico*

### *Benvenuto della Torre*

*Spumante Brut– Cocktail Analcolico  
Nocciole e Mandorle Tostate– Olive Speziate  
Bruschette—Pizzettine Margherita  
Salatini di Sfoglia Ripieni Assortiti*

### *Antipasti*

*Carpaccio di Salmone Marinato all'Aneto  
Speck del Tirolo con Kiwi e Caprino all'Erba Cipollina*

### *Primi Piatti*

*Risotto agli Scampi e Fiori di Zucchine  
Lasagnette alla Borragine*

### *Secondi Piatti*

*Filetto di Branzino con Concassè di Agrumi  
Su Letto d'Insalata*

### *Sorbetto al Limone*

*Cosciotto di Vitello al Forno con Verdure dell'Orto  
Patate al Profumo di Rosmarino*

### *Torta Chantilly*

*Vini DOC della Casa, Acqua Minerale,  
Spumante, Caffè e Digestivo COMPRESI*

*- ALTERNATIVE: -*

*Tocchetti di Grana*

*Tocchetti di Grana con Noci*

*Tagliere di Formaggi Assortiti*

*Macedonia di Frutta*

*Macedonia di Frutta con Gelato*

*Spiedini di Frutta*

*Ananas al Maraschino*

*Gelato*

*Bavarese*

*Torta Nuziale:*

*Crostata di Frutta*

*Chantilly*

*Vini:*

*Bonarda d'Oltrepò Pavese*

*Barbera d'Oltrepò Pavese*

*Cabernet d'Oltrepò Pavese*

*Cabernet del Veneto*

*Dolcetto d'Alba*

*Chianti*

*Marzemino*

*Pinot Grigio d'Oltrepò Pavese*

*Riesling d'Oltrepò Pavese*

*Chardonnay del Veneto*

*Muller Thurgau*

*Vermentino delle Cinque Terre*

*Vermentino Sardo*

*Spumanti:*

*Spumante Brut del Garda*

*Spumante Brut Brega Oltrepò Pavese*

*Ferrari*

*Berlucchi*

*Spumante Laversa*

*Champagne*

*Veuve Cliquot*

*Moet Chandon*

### *Antipasti Freddi*

*Antipasto del Salumaio con Verdure in Agrodolce*

*Speck con Ananas o Kiwi e Caprino all'Erba Cipollina*

*Carpaccio di Bresaola con Prataioli o con Carciofi e Crema di Caprino*

*Dolce di Parma con Fichi o Melone (in stagione)*

*Culatello di Zibello con Insalatina di Funghi Porcini*

*Culaccia Valtellinese con Caprino Stagionato e Marmellata di Cipolle*

*Pancetta Cotta all'Aceto Balsamico con Cipolle di Tropea*

*Prosciutto di Cinghiale con Insalatina di Bosco*

*Petto d'Anatra Affumicato con Bouquet di Spinaci all'Aceto Balsamico*

*Cocktail di Gamberi in Salsa Rosa*

*Carpaccio di Salmone Marinato all'Aneto con Insalata del Faraone (caviale nero e rosso, cedro, arancia sanguinella, rucola e menta)*

*Trittico di Pesce Fumè (Spada, Tonno, Salmone) su Letto di Misticanza*

*Piovra alla Catalana (pomodori, patate, cipolla e sedano)*

*Tagliata di Polpo su Verdure Croccanti*

*Composta di Mare in Insalata*

*Insalate: Valdorff (sedano, mele, noci, prosciutto, maionese); Carciofi e Grana;*

*Sedano con Grana; Cedro, Fichi Secchi, Melograno.*

### *Antipasti Caldi*

*Sfoglia Rustica al Taleggio e Zucchine*

*Prosciutto di Praga Grigliato e Ananas*

*Sformatino di Formaggi su Letto di Misticanza*

*Tortino di Zucchine, Menta e Cacio su Crema allo Zafferano*

*Tortino di Carciofi con Fonduta d'Alpe*

*Involtino di Melanzane e Scamorza su Coulisse di Pomodoro*

*Fiori di Zucchina Ripieni ai Crostacei*

*Zuppetta di Moscardini Affogati con Crostino*

*Scrigno di Sfoglia con Salmone Marinato all'Aneto*

*Sformatino di Gamberi su Vellutata di Porri e Spinaci Novelli*

*Spiedini di Gamberi in Crosta di Mandorle*

*Capesante in Pastella con Crema di Zafferano e Porri su Letto di Spinaci Novelli*

### *Primi Piatti*

*Risotti: all'Ambrosiana (zafferano, salsiccia e funghi); con Asparagi e Gamberi:*

*alla Raspadura di Grana Padano; con Radicchio e Mirtilli*

*Radicchio e Speck Croccante; ai Fiori di Zucca e Pistilli di Zafferano*

*Robiola, Pere e Semi di Papavero; Caprino e Pesto di Rucola;*

*All'Amarone; Allo Champagne e Mele Verdi; Ai Funghi Porcini;*

*Ai Gamberi e Limoni; Agli Scampi e Fiori di Zucchine;*

*Lasagnette: con Funghi; ; agli Asparagi e Gamberi; Vegetariane; alla Borragine*

## *Maccheroncini con Salmone e Rucola*

*Crespelle ; ai Funghi Porcini; ; ai Carciofi e Robiola ; al Radicchio di Treviso;*

*Ravioli di Magro :con Salsa di Noci; con Petto d'Oca Affumicato ;*

*alla Farnese (con mascarpone)*

*Strozzapreti: al Ragù di Lepre ; alla Norcina (Tartufo e Funghi)*

*Tagliolini : Funghi e Polpa di Granchio ; con Fiori di Zucca e Salmone*

*Trofie : al Pesto con Raguttino di Mare ;con Calamari e Pecorino*

*Garganelli : Zafferano e Speck ; Ragù d'Anatra;*

*Pennette : con Gamberi e Zucchine Novelle ; Alla Norma ; al Crudo e Barolo*

*Testaroli : al Pesto; Ai Funghi*

*Rafiole d'Herbe: con Crema di Verdure; agli Asparagi; alle Zucchine; con Zucca e Cacio*

*Maccaroni di Mastro Martino*

*Chicche di Castagne al Ragù di Cinghiale*

## *Secondo Piatto di Carne con Contorni di Stagione*

*Scottata di Manzo agli Aromi ; con Trevisana e Scamorza; con Rucola e Grana*

*Tagliata di Manzo al Pepe Verde ; agli Aromi*

*Filetto di Manzo al Madera; in Crosta di Pane; della Torre*

*Straccetti di Filetto di Manzo con Panna, Senape e Funghi Champignon*

*Sella di Vitello: con Pere e Noci; alla Crema di Latte ; con Crema di Porcini e Zafferano ;*

*con Salsa Tartufata*

*Cosciotto di Vitello al Forno*

*Medaglioni di Vitello con Carciofi o Asparagi*

*Rosette di Vitello; alle Erbe Profumate; ai Carciofi ; ai Funghi Porcini ; agli Asparagi;*

*al Radicchio di Treviso Stufato e Noci.*

*Trionfo di Carni in Bellavista (Cosciotto di Vitello o Maialino, Faraona, Galletti)*

*Maialino Croccante alle Mele —Arista in Bellavista*

*Bocconcini di Faraona e Speck con Castagne al Fondo Bruno*

*Petto d'Anatra all'Agrodolce*

*Costolette di Agnello alla Villeroy*

## *Secondo Piatto di Pesce con Contorini di Stagione*

*Filetto di Orata con Carciofi e Pomodorini e Patate in Sfoglia*

*Filetto di Branzino: con Pomodorini e Olive Taggiasche; con Zucchine*

*Filetto di San Pietro Ai Carciofi e Patate ; con Pomodorini e Basilico*

*Scaloppa di Salmone: alle Mandorle ; ;*

*Salmone: in Crosta Farcito ; al Cartoccio con Coriandoli di Mare*

*Scaloppa di Spada: Gratinata ; Alla Mediterranea*

*Branzino d'Oceano al Sale*

*Bocconcini di Pescatrice alle Nocciole Tostate e Bouquet di Spinaci*

*Filetto di Rombo con Salsa allo Zafferano e Porri*

*Gamberoni Bardati al Lardo o Speck con Tortino di Riso Pilaf*

*Gamberi al Curry Dolce con Tortino di Riso Venere*